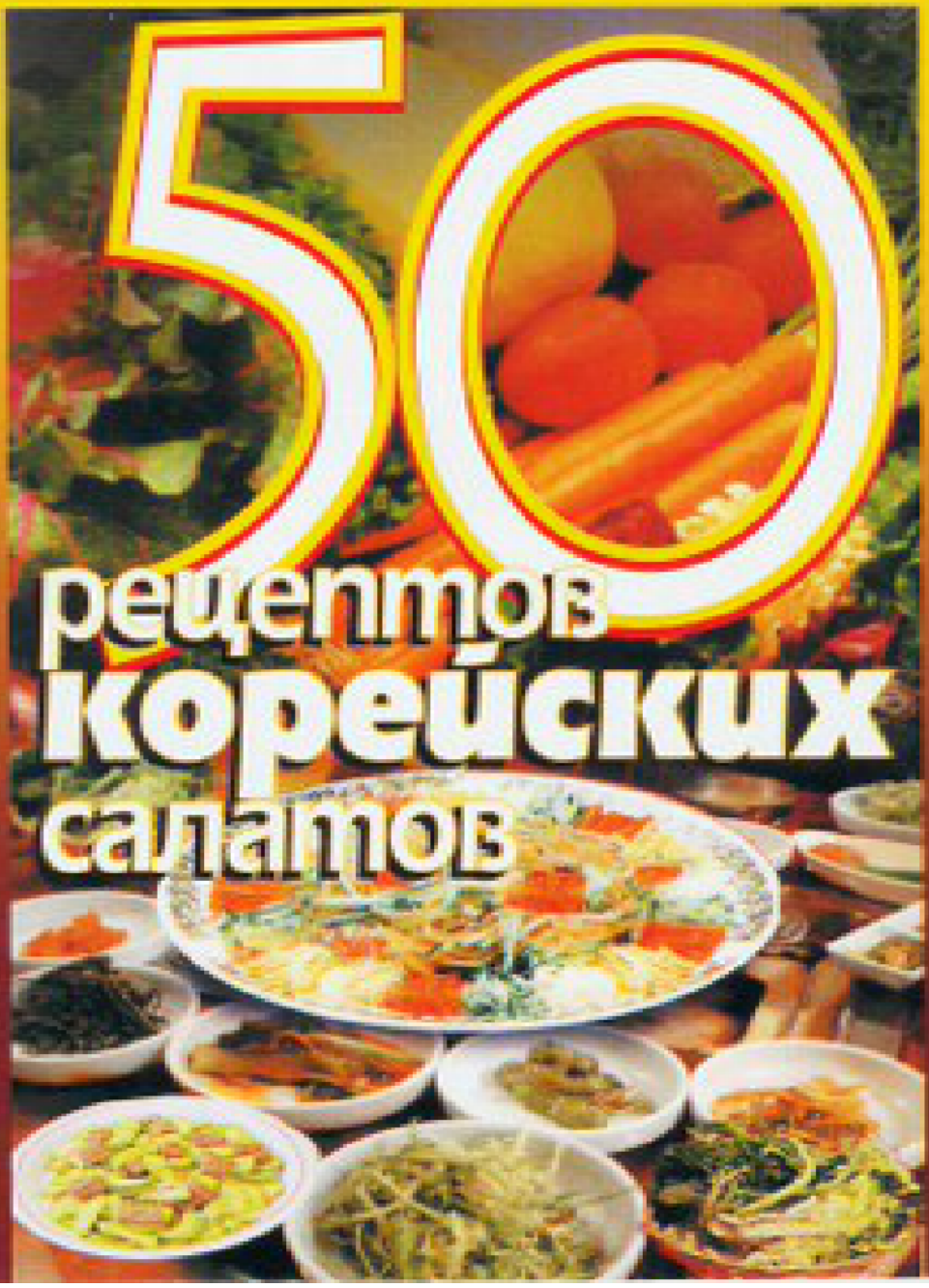
50
рецептов
корейских
салатов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В брошюре представлены рецепты корейских салатов, холодных закусок, соусов, даны рекомендации по приготовлению популярного в Корее блюда — кимчхи. Брошюра предназначена для всех интересующихся восточной кухней.

- 50 РЕЦЕПТОВ КОРЕЙСКИХ САЛАТОВ
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - САЛАТЫ
  - КИМЧИХИ
  - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
  - СОУСЫ

50 РЕЦЕПТОВ КОРЕЙСКИХ САЛАТОВ

ПРЕДИСЛОВИЕ

В Стране Утренного Блеска, или азиатской Италии, как иногда называют Корею, известно более 600 рецептов национальных блюд. Это пхо (тонко нарезанная вяленая рыба) и хвэ (мелко нарезанное сырое мясо с приправами), тубу (соевый творог) и куксу (лапша), огокпап (каша из пяти круп) и фаршированный краб, жареный подорожник и чай из листьев хурмы, пхо из осьминога и водка, настоянная на ядовитых змеях. Недаром существует поговорка: японцы едят глазами, китайцы — ртом, а корейцы — животами (т. е. предпочтение отдается, соответственно, внешнему виду стола, вкусу еды и ее количеству). Особенно обильные столы корейцы накрывают к главным для них праздникам — к годовщине ребенка, свадьбе и шестидесятилетнему юбилею.

Во всем многообразии корейской кухни лидирует пап — вареный несоленый рис. Но за столом, в отличие от европейской традиции, главных блюд нет. Семья садится за заранее сервированный низкий столик (высотой 30–35 см). В больших семьях сначала обедают мужчины. Перед каждым стоит пиала с сырой холодной водой и рисом — запивать острые приправы. А вокруг пиал стоит огромное количество блюд, поданных одновременно.

Корейскую кухню не представить без специй и пряностей. Чеснок, лук, перец, имбирь, кунжут, всевозможные соусы (прежде всего — соевый) придают пище изысканный и неповторимый вкус. Без острых припав не приготовить традиционных корейских салатов и закусок, в ряду которых центральное место занимают кимчхи. Так называют салаты из квашенной капусты, редьки и других овощей, съедобных трав, фруктов, соленых моллюсков, приправленных чесноком, луком, перцем и т. д. Кимчхи имеют десятки разновидностей, заготавливаются впрок на год вперед, приготавливаются по-разному — в зависимости от времени года и места проживания повара.

Пусть не пугает нашего читателя восточная специфика. Кимчхи, салаты, закуски, соусы сможет приготовить и он. И в самом деле, зачем покупать так называемую корейскую морковь (корейскую ли?) у заезжих торговцев, когда с помощью древних рецептов можно самим порадовать домашних этим знакомым блюдом? Только надо не забывать две особенности корейской кухни: на подготовку продуктов уходит времени больше, чем на приготовление блюда; и все должно быть сбалансировано (т. е. при обилии острых закусок рядом нужна пресная еда). И тогда,

даже при отсутствии деревянных палочек для еды и рисовой браги, вы сможете почувствовать себя жителями Страны Утренней Свежести.

САЛАТЫ

1. Салат из моркови

130 г моркови, 5 г чеснока, 4 г молотого черного перца, 50 г растительного масла.

Морковь нарезать тонкой длинной соломкой, заправить ее измельченным чесноком, перцем, растительным маслом и перемешать.

2. Салат из моркови с луком

1 кг моркови, 200 г репчатого лука, 15 г столового уксуса, 20 г чеснока, 5 г молотого красного перца, 20 г сахарного песка, 50 г растительного масла, соль по вкусу.

Морковь нарезать тонкой длинной соломкой. Лук нашинковать и слегка обжарить в растительном масле. Чеснок потолочь. Все смешать с морковью, добавить перец, сахарный песок, соль, уксус и, тщательно перемешав, остудить.

3. Салат из моркови со свининой

1 кг моркови, 200 г репчатого лука, 150 г свинины, 10 г кунжута, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 80 г растительного масла, 25 г сахарного песка, 20 г соевого соуса, соль по вкусу.

Морковь тонко нашинковать, добавить соевый соус, красный и черный молотый перец, соль все перемешать. Сварить сахарный сироп (2 ст. ложки воды, 1 ст. ложка сахарного песка). Влить на сковороду растительное масло и поджарить нарезанный на части репчатый лук до появления золотистого цвета. Свинину нарезать брусочками и, положив в лук, пожарить. Масло с луком и свининой выложить в морковь, перемешать, добавить кунжут, сахарный сироп, толченый чеснок и все тщательно перемешать.

4. Салат из помидоров

150 г помидоров, 30 г сахарного песка.

Помидоры промыть в холодной воде, вырезать плодоножки и

нарезать кружочками толщиной 3 мм, выложить в салатник и посыпать сахарным песком.

5. Салат из баклажанов с чесноком

160 г баклажанов, 15 г чеснока, 5 г столового уксуса, 20 г растительного масла, 30 г соевого соуса, соль по вкусу.

Баклажаны очистить, промыть, нарезать соломкой, сварить до готовности на пару. После этого охладить, добавить соевый соус, масло, уксус, соль. Все перемешать, выложить горкой на тарелку, а сверху посыпать измельченным чесноком. Отдельно подать соевый соус (25 г).

6. Салат из молодого красного перца

200 г молодого красного перца, 3 г соли, 10 г зеленого лука, 5 г чеснока, 10 г растительного масла, 2 г кунжута, 2 г столового уксуса, 20 г соевого соуса, 0,5 г концентрированного куриного бульона.

Из перца удалить семена и тонко его нашинковать. Ошпарить перец в 0,5 % растворе соли. Лук нашинковать, чеснок измельчить. Вынуть перец из подсоленной воды, заправить его луком, чесноком, соевым соусом, куриным бульоном, прокипяченным маслом, кужутом и уксусом.

7. Салат из молодого красного перца

1 кг молодого красного перца, 100 г соевого соуса, 30 г растительного масла, 5 г подсоленного кунжута.

Перец промыть, разрезать пополам, тонко нашинковать. Затем ошпарить в кипящей воде, ополоснуть в холодной, положить в дуршлаг и дать воде стечь. В разогретую сковороду влить масло, положить перец и потушить. Затем заправить соевым соусом, кунжутом и тушить до готовности.

8. Салат из креветок в коричневом соусе

16 г креветок, 5 г имбиря, 5 г растопленного масла, 2 г водки, 30 г соевого соуса, 13 г лука, 5 г столового уксуса, 0,5 г концентрированного куриного бульона.

Креветки сварить, очистить от панциря и нарезать ломтиками. Зеленый лук и имбирь порезать соломкой и перемешать. Выложить креветки на тарелку горкой, посыпать приправой из лука и имбиря, полить соевым соусом, смешанным с маслом, куриным бульоном, водкой. Соевый соус (25 г) подать отдельно.

9. Салат из огурцов

1 кг огурцов, 150 г чеснока, 150 г репчатого лука, 5 стручков жгучего красного перца, 5 г черного молотого перца, соль, столовый уксус по вкусу.

Огурцы нарезать тонкими кружками, круто пересыпать солью и положить под гнет на час. Ополоснуть, слегка отжать руками, затем выложить на блюдо. Лук измельчить, слегка поджарить в масле. Добавить измельченные чеснок и жгучий перец, соль, черный молотый перец, уксус. Все тщательно перемешать.

10. Салат из свежих огурцов и зелени

500 г огурцов, 10 г чеснока, 20 г столового уксуса, 10 г соли, 30 г зеленого лука, 20 г соевого соуса, 0,4 г красного перца, 0,5 г подсоленного кунжута.

Молодые огурцы натереть крупной солью и обмыть в воде. Разрезать их вдоль на две половины, а затем нарезать на кусочки толщиной 0,2 см в виде листьев ивы или полулуны. Добавить уксус, соевый соус, нашинкованный лук, измельченный чеснок, кунжут, равномерно размешать и, выложить на тарелку, посыпать тонко нарезанным красным перцем.

11. Салат из огурцов и зелени

1 кг огурцов, 15 г чеснока, 15 г соли, 20 г соевого соуса, 40 г зеленого лука, 10 г растительного масла, 5 г красного перца, 5 г подсоленного кунжута.

Большие огурцы разрезать вдоль на две половинки, а затем кусочками в виде полулуны. Небольшие огурцы разрезать по диаметру кружочками толщиной 0,2 см. Посолить и оставить на 10 минут. Когда огурцы подвянут, слегка ополоснуть их в воде, завернуть в марлю и отжать. В разогретую сковороду влить масло, положить огурцы, слегка поджарить, заправить соевым соусом,

кунжутом, толченым луком и чесноком и, немного пожарив, снять с огня. Остудив, выложить на блюдо, посыпать тонко нарезанным перцем.

12. Салат из маринованной петрушки

1 кг петрушки, 30 г зеленого лука, 10 г чеснока, 30 г столового уксуса, 5 г соли, 30 г соевого соуса, 20 г сахарного песка.

От петрушки взять только стебли, нарезать на части длиной 4 см. Добавить соль, сахарный песок и уксус, тщательно перемешать, затем ровно примять и оставить на час. Потом положить измельченные лук и чеснок, соль, перемешать, а перед употреблением заправить салат соевым соусом.

13. Салат из свежей петрушки

1 кг петрушки, 15 г соли, 15 г столового уксуса, соевый соус и красный перец по вкусу.

Стебли петрушки нарезать на части длиной 4–5 см, затем посолить и дать подвять. Ополоснуть и, слегка сжимая в руках, отряхнуть от воды. Положить в петрушку тонко нарезанный красный перец, перемешать, заправить уксусом и соевым соусом.

14. Салат из кабачков

500 г кабачков, 20 г зеленого лука, 20 г молодого чеснока, 15 г растительного масла, 3 г подсоленного кунжута, 12 г красного перца, 20 г соли.

Небольшие кабачки разрезать вдоль на две половинки, а затем нарезать поперек в форме полулуны; крупные кабачки нашинковать, затем присыпать солью. Через 10 минут, когда кабачки подвянут, аккуратно отжать. Если кабачки отжимать слишком сильно, вкус салата ухудшиться. В кастрюлю влить растительное масло, положить кабачки и быстро потушить на сильном огне (не поднимая крышки). Когда они будут готовы, добавить измельченные лук, кунжут, чеснок, перемешать и посыпать сверху тонко нарезанным красным перцем.

15. Салат из свежей редьки

600 г редьки, 30 г зеленого лука, 15 г чеснока, 10 г соли, 20 г красного перца, 15 г столового уксуса, 15 г подсоленного кунжута, 3 г красного молотого перца, 15 г сахарного песка.

Редьку тонко нарезать, равномерно перемешать с перцем, влить сок (выжимку) красного перца и добавить уксус, сахарный песок, кунжут, измельченный лук, чеснок. Все перемешать. Чтобы салат получился ярко-красного цвета, редьку следует перемешать с красным молотым перцем, заправить выжимкой красного перца, снова перемешать и только после этого посолить. Когда салат используют в качестве гарнира для риса, то его нужно заправить соевым соусом.

16. Салат из редьки

1 кг редьки, 20 г зеленого лука, 2 г чеснока, 10 г соли, 25 г соевого соуса, 10 г растительного масла, 1 г красного перца, 5 г подсоленного кунжута.

В разогретую кастрюлю влить масло, положить тонко нарезанную редьку и заправить солью и соевым соусом. Накрыть крышкой и готовить до размягчения редьки. Затем заправить кунжутом, красным перцем, нашинкованным луком, измельченным чесноком.

17. Тушеная редька

500 г сушеной редьки, 30 г зеленого лука, 50 г соевого соуса, 3 г толченого и поджаренного с солью кунжута, 30 г растительного масла, 20 г чеснока, 3 стручка красного перца.

Ломтики сушеной редьки промыть, залить водой и дать постоять до тех пор, пока они не станут ровными и гладкими. В кастрюлю влить масло, положить редьку, немного потушить. Затем добавить соевый соус, нашинкованный лук, измельченный чеснок, перец. Через некоторое время кастрюлю закрыть крышкой, уменьшить огонь. Минут через 10 несколько раз слегка встряхнуть кастрюлю, чтобы специи и редька перемешались. Затем открыть крышку и посыпать кунжутом.

18. Салат из красной редиски

1 кг редиски, 30 г листьев редиски, 20 г муки, 30 г соли, 20 г чеснока, 5 г хрена, 10 г стручкового перца.

Крупную редиску нарезать толщиной 3 мм, листья — длиной 3 см. Положить соль, перемешать. Мелко нарезать лук, чеснок. Смешать лук, чеснок, хрен, тонко нарезанный перец с редиской. В холодной воде развести муку (без комков), довести до кипячения и остудить. Смешать все, по вкусу посолить, закрыть крышкой и оставить на 1–2 дня.

19. Острый салат из редьки

600 г редьки, 15 г столового уксуса, 10 г растительного масла, 2 г красного молотого перца, 10 г соли, 15 г чеснока, 1 г черного молотого перца.

Редьку натереть крупными ломтиками, сбрызнуть уксусом, посолить, добавить красный и черный молотый перец, толченый чеснок и, залив кипящим растительным маслом, перемешать.

20. Салат из свежей капусты

500 г белокочанной капусты, 30 г зеленого лука, 20 г чеснока, 10 г соли, 20 г соевого соуса, 15 г столового уксуса, 10 г растительного масла, 3 г красного молотого перца, 10 г сахарного песка, 5 г подсоленного кунжута.

Капусту тонко нашинковать, полить уксусом, перемешать и оставить на 5 минут. Затем слегка отжать руками, заправить измельченными луком и чесноком, солью, соевым соусом, перцем, кунжутом, все перемешать. Немного погодя влить масло и снова перемешать. В конце добавить уксус по вкусу.

21. Салат из капусты

500 г белокочанной капусты, 40 г зеленого лука, 15 г чеснока, 45 г соевого соуса, 25 г растительного масла, 2 г красного молотого перца, 3 г подсоленного кунжута.

Капусту нарезать на полоски длиной 5–6 см, лук — косыми частями, чеснок измельчить. Лук слегка обжарить в масле, затем добавить капусту и продолжать жарить на сильном огне. Когда капуста будет наполовину готова, добавить соевый соус и тушить. Когда капуста почти приготовится, положить оставшийся лук, чеснок, молотый красный перец, все перемешать и посыпать кунжутом.

22. Пикантный салат с китайской капустой

600 г китайской капусты, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки кетчупа, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка сахара, соль и перец по вкусу.

Очистить капусту от верхних листьев, вымыть, нарезать соломкой и просушить. Нарезать луковицу, смешать с маслом, уксусом, кетчупом, солью, перцем. Полить капусту этим соусом и подавать на стол.

23. Китайская капуста с соусом из сливок

600 г китайской капусты, 25 г деревенского сыра, 3 ст. ложки взбитых сливок, 3 ст. ложки нежирных сливок, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 1 ст. ложка порезанного зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Очистить кочан от увядших листьев. Разделить его на части, порезать соломкой, тщательно промыть. Смешать сыр, взбитые и нежирные сливки, уксус. Добавить соль, перец, перемешать с петрушкой и луком. Вылить этот соус в салат, при необходимости добавить больше специй. Блюдо подавать на стол сразу же.

КИМЧИХИ

24. Кимчхи из молодой капусты

2 кг молодой капусты, 30 г зеленого лука, 50 г соль, 50 г чеснока, 20 г красного молотого перца, 10 г пшеничной муки.

Отделить капустные листья и слегка засолить их в подсоленной воде так, чтобы капуста была немного недосоленной на вкус. Затем промыть в чистой воде, слегка отжать руками, стряхнуть воду, заправить измельченными луком и чесноком, перцем, перемешать и выложить в посуду для засолки. Часа через 2–3 развести в воде пшеничную муку, вскипятить, остудить, добавить по вкусу соль, залить капусту и накрыть крышкой.

25. Кимчхи из краснокочанной капусты

3 кг краснокочанной капусты, 100 г растительного масла, 100 г сахарного песка, 2 лавровых листа, 600 г моркови, 80 г чеснока, 500 г петрушки, 200 г столового уксуса, соль по вкусу.

Капусту нарезать крупными кусками, добавить морковь, нарезанную кружочками, измельченный чеснок и петрушку. Приготовить рассол: 1,5 л воды, 100 г сахарного песка, 100 г растительного масла, 2 лавровых листа, соль. Рассол прокипятить и влить уксус. Получившимся рассолом залить капусту, сверху накрыть марлей. Оставить в помещении на 3 дня, затем поставить в холодильник.

26. Кимчхи из капусты

1 кг белокочанной капусты, 30 г красного молотого перца, 150 г репчатого лука, 80 г соли, 25 г чеснока, столовый уксус по вкусу.

Капусту нарезать полосками, пересыпать солью и оставить на несколько часов. Лук и чеснок мелко порезать и смешать с перцем. Затем все перемешать с засоленной капустой, переложить в глиняный горшок, сверху положить груз и оставить на 2–3 дня. Если необходимо подать капусту в день приготовления, то в нее добавляют уксус. Для приготовления небольшого количества кимчхи берется 187 г капусты, 100 г репчатого лука, 6 г чеснока, 3 г соли, 1 г красного молотого перца.

27. Кимчхи из молодой капусты и редьки

500 г молодой капусты, 500 г молодой редьки, 200 г петрушки, 30 г зеленого лука, 10 г чеснока, 30. г соли, 20 г красного молотого перца, 10 г пшеничной муки.

Кочан капусты очистить от увядших листьев и кочерыжки, порезать на полоски длиной 5–6 см; редьку — полосками такого же размера. Лук нашинковать, чеснок измельчить, капусту и редьку присыпать солью. У петрушки взять только стебли, сполоснуть, разрезать на части длиной 4–5 см и слегка присыпать солью. Смешав капусту, редьку и петрушку, заправить их перцем, чесноком, луком, солью, хорошо перемешать и выложить в посуду для засолки. Немного позже приготовить рассол (развести в воде пшеничную муку, вскипятить, остудить, добавить по вкусу соль) и залить им овощи. Весной и летом кимчхи из молодой капусты и редьки готово через день-два.

28. Кимчхи из капусты и мяса

500 г капусты, 100 г мяса, 5 г молотого перца, 60 г моркови, 15 г чеснока, соль по вкусу.

Кочан капусты положить в подсоленную воду на 5–6 дней под пресс. Температура воды должна быть ниже комнатной. Капуста готова, если на вкус кажется слегка недосоленной. Кочан разрезать на 4 части. Натереть на терке стружкой морковь, заправить ее красным молотым перцем, толченым чесноком, тонко нарезанным немного недоваренным мясом и все это равномерно разложить между капустными листьями, залить подсоленной водой, поставить в холодное место.

29. Набаккимчхи

1 кг редьки, 300 г петрушки, 300 г груши, 50 г зеленого лука, 30 г чеснока, 5 г имбиря, 100 г соли, 10 г красного молотого перца.

Редьку порезать на плоские квадратики со стороной 1,8 см и толщиной 0,2 см. Груши, очистив от кожуры, порезать тонкими квадратиками со стороной 1 см. Зеленый лук нарезать на части по 3 см. Имбирь и чеснок измельчить и потолочь. У петрушки отделить корень и листья, стебли вынуть и слегка подсолить. Когда она подвянет, сполоснуть в холодной воде и нарезать на части длиной 5–6 см. Редьку перемешать с красным молотым перцем, перетереть и, после ее покраснения, смешать с грушей,

петрушкой и солью. Выложить в посуду для засолки. Через час влить подсоленную по вкусу воду, заправить кимчхи луком, чесноком, имбирем, дать настояться. Когда образуется пена, посуду с кимчхи нужно поставить в холодное место.

30. Кимчхи из петрушки

1 г петрушки, 20 г чеснока, 50 г лука, 100 г соли, 10 г красного молотого перца, 10 г пшеничной муки.

Стебли петрушки отделить от листьев, чисто вымыть и нарезать на части длиной 6 см. Слегка подсолить, оставить на некоторое время, затем ополоснуть и дать воде стечь. Положить петрушку в посуду для засолки, заправить перцем, нашинкованными луком и чесноком, солью, перемешать. Равномерно разложить и накрыть крышкой. Через 3 часа развести в воде муку, вскипятить, остудить, залить в кимчхи.

31. Кимчхи из картофеля

200 г картофеля, 50 г груши, 5 г сахарного песка, 3 г красного молотого перца, 10 г зеленого лука, 5 г соли, 5 г чеснока, 2 г имбиря, 2 г зеленого лука.

Картофель, почистив, нарезать квадратиками 2х2 см, толщиной 0,2 см; слегка отварить в подсоленной воде. Затем промыть в холодной воде. Насыпать молотый перец в чашку и залить кипятком, помешать, чтобы получилась однородная красная кашица. Грушу очистить от кожуры и нарезать в подсоленной воде. Лук нарезать тонкими кружками, чеснок и имбирь потолочь.

Положить картофель в глубокую посуду, перемешать с кашицей из красного перца. Затем опустить туда грушу, лук, чеснок, имбирь, нарезанный зеленый перец, соль и все тщательно перемешать. Через 40 минут обдать посуду с плотной крышкой кипятком, затем переложить в нее все, что подготовлено. Налить охлажденную, слабо подсоленную воду так, чтобы она покрывала картофель, прикрыть сверху плотной бумагой и затем крышкой. Воздух проходить не должен. На второй день кимчхи можно есть.

32. Маринованная зелень

300 г «пастушьей сумки», 200 г соевого соуса, 5 г

растительного масла, 10 г сахарного песка, 10 г лука, 3 г жаренного кунжута, 5 г красного молотого перца.

Корень и листья «пастушьей сумки» тщательно промыть и слегка подсушить. Лук измельчить. Перемешать соевый соус, растительное масло, сахарный песок, лук, кунжут, перец, добавить зелень «пастушьей сумки». Зелень выдержать в приправе 2–3 суток, затем можно подавать к столу.

33. Черемша под соевым соусом

300 г черемши, 60 г соевого соуса, 5 г соленого кунжута, 10 г зеленого лука, 5 г красного молотого перца, 5 г растительного масла, 5 г сахарного песка.

Почистить и вымыть черемшу, крупные головки разрезать на части. Заправить соевым соусом, мелко нарезанным луком, кунжутом, растительным маслом, перцем, сахарным песком и хорошо перемешать. Заправленную черемшу подержать в кастрюле 1–2 дня и подавать в качестве закуски к вареному рису.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

34. Холодная закуска из огурцов

200 г огурцов, 60 г куриного мяса, 10 г зеленого лука, 4 г соли, 5 г горчичного порошка, 2 г растительного масла, 1 г красного перца, 2 г поджаренного кунжута, 3 г чеснока, 5 г соевого соуса, 10 г столового уксуса, 1 яйцо, 5 г сахарного песка.

Приготовить горчицу. Яйцо сварить и мелко нарезать. Куриное мясо сварить, остудить, затем нарезать тонкими кусочками. Свежие огурцы вымыть, разрезать вдоль на две половинки, затем на кусочки толщиной 0,2–0,3 см. Белую часть стебля лука мелко нарезать вместе с чесноком. Стрелку лука (зеленую часть) нашинковать. В приготовленные огурцы и мясо положить нарезанные лук с чесноком, уксус, горчицу, сахарный песок, растительное масло, соевый соус, соль, кунжут. Все тщательно перемешать, положить в холодильник и остудить. Холодную овощную закуску выложить на тарелку, посыпать тонко нарезанным перцем и яйцом.

35. Холодная закуска из свиных почек

250 г свиных почек, 5 г соевого соуса, 5 г столового уксуса, 35 г зеленого салата, 5 г растительного масла.

Отваренные свиные почки очистить от пленок и жира, промыть, нарезать соломкой, затем ошпарить кипятком, откинуть и охладить. Зеленый салат перебрать, промыть и разрезать на 2–3 части. На середину тарелки положить салат, сверху — почки, полить соевым соусом, смешанным с растительным маслом и уксусом.

36. Холодная закуска из говядины

100 г говядины, 100 г огурцов, 1 груша, 20 г зеленого лука, 5 г чеснока, 3 г соль, 5 г горчицы, 3 г растительного масла, 1 яйцо, 0,5 г кунжута, 3 г сахарного песка, 5 г соевого соуса, 5 г столового уксуса, 1 г концентрированного куриного бульона, 2 г орехов (лучше кедровых), 0,2 г красного перца.

Говядину сварить, остудить и нарезать кусочками длиной 5–6 см, шириной 1 см, толщиной 0,3 см. В мясо положить

измельченные лук и чеснок, 1 г масла, 2 г соевого соуса, хорошо перемешать. Огурцы разрезать вдоль, а затем косыми дольками. Грушу очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками, потом опустить в несильно подсоленную воду на 2–3 минуты. В мясо положить дольки огурцов, груши, тонко нарезанный перец, горчицу, куриный бульон, уксус, 3 г соевого соуса, соль, 2 г масла, сахарный песок, кунжут, хорошо перемешать, поставить в холодное место на 2–3 часа. Перед подачей на стол украсить яйцом и орехами.

37. Холодная закуска из говяжьего языка

340 г говяжьего языка, 5 г сахарного песка, 5 г столового уксуса, 3 г соли, 10 г соевого соуса, 3 г красного перца, 20 г растительного масла, 5 г чеснока, 20 г зеленого лука, 10 г яйца, 5 г кедровых орехов, 1 г концентрированного куриного бульона, 3 г кунжута.

Язык сварить, очистить от оболочки, нарезать косыми дольками. Добавить измельченные лук и чеснок, растительное масло, соевый соус, тонко нарезанный перец, куриный бульон, уксус, соль, сахарный песок, кунжут. Все хорошо перемешать, поставить в холодное место на 2–3 часа. Перед подачей на стол украсить яйцом и орехами.

38. Холодная говядина

200 г говядины, 3 г соли, 50 г куриного мяса, 5 г соевого соуса, 1 яйцо, 10 г зеленого лука, 30 г картофеля, 5 г чеснока, 30 г огурцов, 1 г черного молотого перца, 100 г редьки.

Говядину посолить и проварить с целой посоленной редькой. Мелко нарезать куриное мясо, затем потомить его в соусе из яйца, соли, соевого соуса, молотого черного перца, мелко нарезанного зеленого лука, тертого чеснока. Позже, придав форму птицы, куриное мясо попарить. Сваренную говядину вынуть и, пока она горячая, вырезать ножом углубление в форме птицы, чтобы туда вставить птицу из куриного мяса. Дать остыть. Остывшее мясо нарезать кружками толщиной 0,5 см. Подается к столу с тертым чеснокам, луком, перцем (все перемешивается).

39. Холодная закуска из утиного мяса

150 г утиного мяса, 50 г огурцов, 20 г зеленого лука, 5 г чеснока, 5 г горчицы, 1 г концентрированного куриного бульона, 3 г сахарного песка, 2 г соли, 5 г столового уксуса, 1 г молотого кунжута, 5 г соевого соуса, 0,5 г черного молотого перца.

Утку чисто обработать, сварить и нарезать брусочками. Огурцы очистить от кожуры, нарезать кусочками. Лук нарезать частями длиной 4 см, чеснок измельчить. В приготовленные мясо и огурцы добавить лук, чеснок, горчицу, сахарный песок, соль, кунжут, куриный бульон, уксус. Все тщательно перемешать, заправить соевым соусом, положить в холодильник. Когда мясо остынет, выложить горкой на блюдо.

40. Трехцветный чим из утки

200 г утиного мяса, 3 яйца, 5 г соли, 5 г растительного масла, 10 г крахмала, 20 г зеленого лука, 1 г имбиря, 0,2 г черного молотого перца, 1 г кунжута.

Мясо, освободив от костей, сварить, нарезать кусочками величиной с бобовое зернышко, добавить лук, имбирь, соль, перец и дать пропитаться в течение 30 мин. Массу разделить на три части. В первую добавить одно яйцо, крахмал и хорошо перемешать; во вторую — желток и крахмал, перемешать; в третью — взбитый белок и крахмал, перемешать. На сковороду налить растительное масло. Первую часть мяса ровно разложить на сковороде и жарить. Когда от нее пойдет пар и она затвердеет, то же проделать со второй частью. Наконец, ровно разложить третий слой и, когда пойдет пар, посыпать кунжутом, снять с огня и остудить. После того, как чим остынет и затвердеет, нарезать его кусками длиной 5 см, шириной 3 см. Подавать вместе с соусом.

41. Сиккхе из минтая

2 кг минтая, 1 кг редиса (или моркови), 200 г пшена, 100 г молотого красного перца, 200 г зеленого лука, 50 г чеснока, 10 г имбиря, 180 г соли, 5 г солодовой муки.

Очищенного минтая посолить и выдержать 2–3 дня, затем промыть и подсушить. Удалить кости, филе минтая нарезать кусками шириной 2 см. Редис нашинковать, пшено сварить на пару и остудить. Зеленый лук нарезать, чеснок и имбирь измельчить. Смешать филе минтая с нашинкованным редисом, молотым красным перцем, добавить зеленый лук, чеснок, имбирь,

соль и все хорошо перемешать. Пшено смешать с красным молотым перцем и соединить с филе, посыпать все солодовой мукой и тщательно снова перемешать. Затем преложить в эмалированную посуду или стеклянную тару, плотно закрыв крышкой. Выдержать 2–3 дня в комнатной температуре и подавать к столу.

42. Кефаль заливная

1 кг кефали, 200 г молока, 60 г желатина, 10 г соли, 50 г зеленого лука, 20 г чеснока, 4 г имбиря, 1 г белого перца горошком, 50 г виноградного вина.

Кефаль почистить и разрезать на две половины, освободить от костей. Приготовить приправу из виноградного вина, мелко нарезанного лука, чеснока, соли, перца, тертого имбиря. Половинки рыбы подержать в приправе 30 мин. Затем варить их на пару 20 мин., вынуть и залить желатином. Дать остыть, положить в холодильник. Когда все застынет, нарезать и подать к столу.

43. Сушеная капуста жареная

500 г капусты, по 10 г зеленого и красного сладкого перца, 20 г зеленого лука, 10 г чеснока, 0,5 г черного молотого перца, 10 г растительного масла, 18 г соевого соуса.

Капусту отварить в кипящей воде, вырезать кочерыжку. Каждый лист отдельно крупно нарезать и высушить. Высушенную капусту замочить в воде. Сладкий перец нарезать соломкой, лук тонко порезать, чеснок растолочь. Часть лука обжарить. Затем капусту отжать и слегка пожарить вместе с сладким перцем. Добавить соевый соус, лук, чеснок, молотый черный перец, все перемешать.

СОУСЫ

44. Качжин-яннемчжан

100 г соевого соуса, 20 г зеленого лука, 10 г чеснока, 5 г черного молотого перца, 10 г растительного масла, подсоленный кунжут по вкусу.

45. Чхокочхучжан

50 г соевой пасты с молотым красным перцем, 50 г столового уксуса, 20 г сахарного песка, поджаренный цельный кунжут и измельченный чеснок по вкусу.

46. Соевый соус с уксусом

40 г соевого соуса, 40 г уксуса, 20 г воды, 10 г зеленого лука, 10 г чеснока, 5 г подсоленного кунжута, 2 г сока имбиря.

47. Креветочный

50 г рассола из-под соленых креветок, процеженного через мелкое ситечко, 5 г черного молотого перца, 5 г зеленого лука, столовый уксус по вкусу.

48. Горчичный

30 г горчицы, 50 г столового уксуса, 50 г соевого соуса.

49. Самтвечжан

100 г соевой пасты с красным молотым перцем, 10 г растительного масла, 30 г измельченного молодого красного перца, 30 г измельченного молодого чеснока.

50. Растительный

20 г растительного масла (лучше кунжутное или оливковое), 10 г соли.